



2019年(令和元年)10月28日

日本フィンランド外交樹立100周年を記念した
ヘルシンキの名門ホテル「ホテル カンプ」との共同企画

フィンランドフェア

- インペリアルバイキング サール (本館17階)
11月8日(金)～11月30日(土)
- ラ ブラスリー (タワー館地下1階)
11月7日(木)・8日(金)・11月9日(土)

後援： 駐日フィンランド大使館



フィンランドの首都ヘルシンキの名門ホテル「ホテルカンプ」からシェフを迎えて開催

帝国ホテル 東京は、フィンランドと日本の国交樹立 100 周年を記念し、ヘルシンキの名門ホテル「ホテル カンプ (Hotel Kämp)」のレストラン「ブラッセリー カンプ」でシェフを務めるティモ ルオステオヤ氏他を招聘して、フィンランド料理を提供する「フィンランド フェア」を、ブフェレストラン「インペリアル バイキング サール」で 11 月 8 日(金)から 11 月 30 日(土)まで、フランス料理「ラ ブラスリー」で 11 月 7 日(木)から 11 月 9 日(土)まで開催します。(後援：駐日フィンランド大使館)



「フィンランドフェア」は、個性的な独立系ラグジュアリーホテルのみが加盟できる世界的なホテルコレクション「リーディング・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド」に加盟するフィンランド・ヘルシンキの名門ホテル「ホテル カンプ」と帝国ホテル 東京の共同企画として開催いたします。共に約 130 年前に国内初のグランドホテルとして誕生した歴史をもつことから、今回の開催が実現しました。

フィンランドの伝統的料理は、素材の味をいかしたシンプルな料理が多いことが特徴で、麦や乳製品、ビーツやジャガイモなどの根菜類や、コケモモやクラウドベリーなどのベリーを用いた料理が多くみられます。

「インペリアルバイキング サール」では、帝国ホテル伝統の料理に加え、「ホテル カンプ」の宴会シェフを務めるアンティ ホッカネン氏監修による 10 種類以上の本格的なフィンランド料理をお召し上がりいただけます。「ラ ブラスリー」では、「ホテル カンプ」のレストラン「ブラッセリー カンプ」のシェフ・ティモ ルオステオヤ氏自らが腕を振るうフランス料理のエッセンスを加えたフィンランドの味覚をお楽しみいただけます。

なお、フェア期間中の 11 月 8 日(金)、駐日フィンランド大使館関係者および「ホテルカンプ」総支配人トゥオマス リエベンダル氏にご参加いただき、テープカットセレモニーを行います。

また、日本での開催に先立ち、10 月 4 日(金)には「ホテル カンプ」の宴会場「ミラールーム」で帝国ホテル 東京料理長の杉本 雄によるガラディナー「インペリアル ディナー」が開催され、55 名のお客様に帝国ホテルの味をお楽しみいただきました。

【ホテルカンプ (Hotel Kämp) について】

フィンランドの首都、ヘルシンキのホテル「ホテルカンプ」は、1887 年にフィンランド初のグランドホテルとして誕生しました。当時の技術として最先端であったエレベーターや電気照明を備えていたこともあり、豪華で壮大なコンチネンタルホテルであると称賛されました。また、開業以来受け継がれてきた高品質なサービスは世界各国から高評価を得ており、ビジネスの中心としてのみならず、様々な文化人にも愛されてきました。



『フィンランド フェア』概要

■インペリアルバイキング サール (本館 17 階)

期 間 : 11月8日(金)～11月30日(土)

帝国ホテル伝統の料理に加え、ヘルシンキの名門ホテル「ホテル カンプ」のバンケットシェフを務めるアンティ ホッカネン氏の監修による、デザートを含む10種類以上の本格的なフィンランド料理をお楽しみいただけます。

時間と料金 : ●ランチ 11:30～14:30 (L.O.)
大人 平日 5,900 円、土日祝 6,600 円
お子様 平日 3,600 円、土日祝 4,000 円
●ディナー 17:30～21:30 (L.O) (土日祝は 17:00～21:30 (L.O))
大人 平日 8,400 円、土日祝 9,000 円
お子様 平日 5,100 円、土日祝 5,500 円

※料金はいずれも消費税込、サービス料別

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合があります。

※お子様は4歳～12歳

メニュー : 【前菜】

- ・サーモンのコケモモマリネ、ドライコケモモとコケモモのマヨネーズ
- ・白身魚のジン風味 モルトブレッドとデイルバターミルクソース
- ・ローストしたビーツ、ネトル (イラクサ) のペーストと燻製ゴートチーズ
- ・ワイルドマッシュルームサラダ

【メイン】

- ・白身魚のケネルと海老のソース
- ・フィンランド カレリアシチュー
- ・ポークのロースト フィンランド産の蜂蜜でローストした野菜

【デザート】

- ・ブルーベリーチーズケーキ
- ・クロスグリのフランジパーヌ
- ・アカスグリとホワイトチョコレートのヴェリーヌ
- ・クロスグリのマカロン
- ・クランベリーシュークリーム

ご予約・お問い合わせ : 「インペリアルバイキング サール」 TEL. 03-3539-8187(直通)

■ラ プラスリー（タワー館地下1階）

期 間： 11月7日（木）～11月9日（土）

※フェア期間は、11月7日（木）のディナータイム（ガラディナー）～11月9日（土）のディナータイムまでとなります。

ホテル カンプのレストラン「ブラッセリー カンプ」シェフを務めるティモ ルオステオヤ氏が自ら腕を振るうコース料理をご提供。フランス料理のエッセンスが加わったフィンランドの味覚を日本に居ながらお楽しみいただけます。



時 間： ランチ 11：30～14：30（L.O.）

ディナー 17：30～22：00（L.O.）

料 金： 8,800円 ※消費税込、サービス料別

内 容： 「ホテル カンプコース」

食前酒 フィンランドウォッカを使用したミニカクテル “Silta～架け橋～”
前 菜 ニシンのロール仕立て ポテトのプリニとイクラ
スープ 菊芋のスープ りんごを添えて
肉料理 鴨のロースト ラディッキオとブラックベリー
デザート キャラメルシュークリーム、クランベリー、ラム酒
コーヒー

※ランチ・ディナー 共通メニューです。

※食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合があります。

*この他、ホテル カンプと帝国ホテルの友好を記念したフルコース「フレンドシップメニュー」（13,500円）もご用意いたします。

ご予約・お問い合わせ： 「ラ プラスリー」 TEL. 03-3539-8073（直通）

後 援： 駐日フィンランド大使館